

Rougemont, le 15 novembre 2024. L'Hôtel Restaurant Valrose est heureux d'annoncer la nomination d'Ermes Elsener à la fonction de Directeur Général de l'établissement, en étroite collaboration avec le Chef Benoît Carcenat et son épouse Sabine. Fort de plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie hôtelière, il a notamment dirigé l'hôtel Olden à Gstaad et contribué à l'ouverture de l'hôtel de luxe Grosvenor House à Dubaï. Son expertise, fondée sur l'excellence suisse et une solide expérience internationale, le positionne parfaitement pour poursuivre le rayonnement du Valrose et ses futurs projets.

Un parcours de haut niveau

Diplômé de l'Ecole Hôtelière en 2002, Ermes Elsener a construit une carrière exceptionnelle dans des établissements iconiques. Son management, fondé sur l'excellence et une écoute attentive des clients, a établi sa renommée au cours des 19 dernières années à l'Hôtel Olden. Il a également contribué à l'ouverture du célèbre Grosvenor House et de ses restaurants à Dubaï en 2005, en développant une approche novatrice de la gestion gastronomique dans un marché dynamique et compétitif.

De nouveaux projets pour le Valrose

A la direction du Valrose, Ermes mènera des développements importants, visant tant pour l'accueil et la satisfaction des clients que pour le rayonnement touristique et culturel du Saanenland et du Pays-d'Enhaut. Le Valrose projette également de renforcer son positionnement hôtelier à Rougemont.

« Je suis très honoré de rejoindre le Valrose et enthousiaste de collaborer avec Benoît et Sabine Carcenat, ainsi qu'avec l'équipe jeune, passionnée et d'un très haut niveau pour poursuivre le succès de cette institution emblématique de Rougemont. Notre objectif est de bâtir l'avenir du Valrose à travers de grands projets, en préservant les valeurs d'excellence et de raffinement qui forgent sa réputation et son histoire depuis 1904 », a déclaré M. Elsener.

La Table du Valrose, fleuron de la gastronomie suisse

Le Valrose est fier de sa table gastronomique dirigée par le talentueux Chef Benoît Carcenat, Meilleur Ouvrier de France, et doublement étoilé au Guide Michelin. La cuisine de Benoît, élu Chef de l'année 2023 avec une note de 18/20 au Gault&Millau, est une émotion culinaire exceptionnelle, associant tradition française et créativité hors du commun. Chaque plat est une œuvre d'art, combinant précision et sensibilité pour offrir une expérience inoubliable.

Contact

Hôtel Restaurant Valrose
+41 26 923 77 77
communication@valrose.ch
valrose.ch